



**DK Verlag (Hrsg.), Shu Han Lee**

**Singapur**

## **Das Kochbuch. 80 unkomplizierte Klassiker aus dem asiatischen Melting Pot der Kulturen**

Die asiatische Metropole Singapur ist Schmelztiegel der Kulturen und die traditionelle Küche mit ihren Einflüssen aus China, Malaysia, Indien, Thailand und Japan mindestens so vielseitig wie die Stadt selbst. In **Singapur - Das Kochbuch** entführt Shu Han Lee in 80 Rezepten in ihre Heimat und präsentiert mit Nasi Goreng, Laksa, Kaya-Toast, Currys & Co. die ganze Bandbreite singapurischer Küche.



Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und bringt den Leser\*innen die Vielfalt und den Reichtum der singapurischen Küche näher. Von Soto ayam mit Frühlingskohl über knusprigen Schweinebauch und Hähnchencurry bis hin zu Pandan-Biskuitrolle gibt es köstliche authentische Gerichte und herrliche Aromen zu entdecken, die tief in die abwechslungsreiche Küche Singapurs eintauschen lassen. Ob erfahrene\*r Köch\*in oder neugierige\*r Anfänger\*in - mit detaillierten Anleitungen und hilfreichen Tipps gelingen die Gerichte in der eigenen Küche ganz einfach. Die wichtigsten Grundzutaten werden erklärt und alle Rezepte lassen sich mit wenigen Basics aus Supermarkt oder Asialaden ganz leicht in der eigenen Küche nachkochen. So schmeckt Singapur!

### **Über die Autorin:**

Shu Han Lee ist Autorin, Rezeptentwicklerin und Grafikdesignerin. Sie wuchs in Singapur auf und lebt seit 2009 in London. Aus dem Wunsch heraus, auch fern von zuhause authentisch singapurisch zu kochen, entwickelte sie ihre eigenen Gewürzpasten und gründete Rempapa Spice Co. Ihre mit viel Liebe selbst hergestellten Gewürzpasten erfreuen sich in ganz Großbritannien großer Beliebtheit.

**DK Verlag (Hrsg.), Shu Han Lee**

**Singapur**

**Das Kochbuch. 80 unkomplizierte Klassiker aus dem asiatischen Melting Pot der Kulturen**

ISBN 978-3-8310-5058-1

224 Seiten, 198 x 255 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**